



Aperitifs

Crodino alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,20l	4,80
Aperol Spritz mit Prosecco und Soda	0,25l	5,80
Tafernwirt Spritz Maemo Cool&Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	6,90
Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert (süffig, würzig, regional)	0,50l	4,50

Suppen

Brätstrudelsuppe		5,80
Bärlauchcremesuppe mit Kräutercroutons		5,80
Karotten Ingwersuppe mit Gemüsechips		6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette		7,60

Vorspeisen

Bruschetta mit italienischem Landschinken, Feldsalat		9,50
Garnelenspieß auf Avocadosalat , Mangodip		13,80
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse		10,50
Dreierlei Ziegenkäse : gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat		11,50
Carpaccio vom Rinderfilet , Kräutermarinade gabelter Parmesan und gebratene Pilze		13,80
Vorspeisenteller Grauer Bär : mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette		14,50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln		9,20
Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln		11,50
Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanzlerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln		12,20
Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat		13,20
Dinkel-Sojamilch-Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken, Kartoffeln, gemischter Salat		12,50
Dreierlei : Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat		13,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus		10,50

Fische

Frischer filetierter Loosachtaler Karpfen gebacken , Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischter Salat oder im Wurzelsud gekocht	18,20
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	21,90
Saibling blau im Wurzelsud gekocht , zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat	21,90
Tagliatelle mit gedünstetem Lachs , Rahm und Spargel	16,80
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	21,20
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat	21,20
Filet von Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	23,50
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	24,50
Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	24,50

Aus der Bärenpfanne

Kalbszunge gebacken , Bratkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	16,60
Loosachtaler Ochsenbrust im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Butterkartoffeln, Meerrettich	16,80
Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	18,20
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei	17,50
Schweinefilet in Senf - Pfeffersauce, Marktgemüse, Rösti	19,60
Puten-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites	16,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	21,50
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	21,50
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut	15,20
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	17,80
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	19,50



Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	12,90
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	14,90
Salatteller „Ascahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee)	15,80
Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	4,80

Für unsere kleinen Gäste

---für Kinder bis 16 Jahre---

Robin Hood – Kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes frites und Ketchup	7,50
Micky Mouse – Putenschnitzel natur gebraten, mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse	7,50
Seepferdchen – Fischstäbchen mit Kartoffeln und Salat	6,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,50
Idefix – Hausgemachte Spätzle mit Sauce und Gemüse	3,80
Schlümpfe – Pommes frites mit Ketchup	3,80
Piratenschmaus – 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus und Zimtucker	5,50

Desserts

1 Kugel Walnuß - Eis mit Preiselbeeren und Sahne	3,70
1 Kugel Walnuß - Eis mit Eierlikör und Sahne	3,70
Vanillino: 1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen	3,70
Fruchtsalat mit Casissorbet	6,50
Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	6,80
Eis-Marillenknödel mit Sahne, Früchte	6,70
Dreierlei Sorbet von Apfel-Zimt, Mango und Erdbeere, Früchte	6,80
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	6,80
Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte	7,20
Dessertteller: mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	9,20

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Gericht auf zwei Tellern: zzgl. 2,- Euro